GEBRAUCHSANWEISUNGEN

VOR DER BENUTZUNG DES KOCHFELDES

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

KOCHTIPPS

ENERGIESPARTIPPS

PFLEGE UND WARTUNG

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

KUNDENDIENST

MONTAGE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

VOR DER BENUTZUNG DES KOCHFELDES

- Halten Sie das Verpackungsmaterial (Kunststoffbeutel, Polystyrol usw.) von Kindern fern, da es eine mögliche Gefahrenquelle darstellt.
- Das Verpackungsmaterial ist vollkommen recycelbar und und trägt das Recycling-Symbol ♺.
- Überzeugen Sie sich, das die Kochmulde nicht beschädigt, zerbrochen oder verkratzt ist.
- Achten Sie darauf, dass die Installation und die elektrischen Anschlüsse von einer qualifizierten Fachkraft ausgeführt werden unter Einhaltung der Herstelleranleitungen und der gültigen örtlichen Sicherheitsvorschriften.

HINWEISE UND ALLGEMEINE RATSCHLÄGE

Achtung:
Vor Wartungsarbeiten müssen Sie das Gerät vom Stromnetz trennen.

- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel auf die Kochmulde, da diese heiss werden können.
- Die Glaskeramik der Kochmulde ist sehr widerstandsfähig und verträgt kleinere Mißgeschicke; sollte jedoch ein schwerer Gegenstand darauf fallen und die Oberfläche beschädigen, darf die Kochmulde nicht mehr benutzt werden. Trennen Sie die Kochmulde vom Stromnetz und verständigen Sie den zuständigen Kundendienst.
- Benutzen Sie die Kochmulde nicht als Arbeitsfläche.
- Ist die Kochmulde im Einsatz, kann die Glasoberfläche heiss werden, da die Hitze der gekochten Speisen sich über den Topf auf die Kochmulde überträgt.
- Um die besten Kochergebnisse zu erzielen, sollten die verwendeten Töpfe und Pfannen einen flachen Boden und denselben Durchmesser wie die Induktionszonen haben, damit der Magnetsensor das Kochgeschirr korrekt erkennen kann. Benutzen Sie im Zweifel einen Magneten, um zu testen, ob das Kochgeschirr magnetisch ist. Der Durchmesser des Kochgeschirrs muss zu den Induktionszonen passen.
- Bei Verwendung von Kochgeschirr mit Antihaftbeschichtung (z.B. Teflon) und ohne Bratfett oder Öl, stellen Sie die Kochzone auf Position **7** oder **8**.
  Erhitzen Sie niemals Konserven, ohne diese zuvor geöffnet zu haben: sie können explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Herdarten.
- Verwenden Sie keine Aluminiumfolie oder in Aluminiumfolie gewickelte Speisen direkt auf der Kochmulde. Legen Sie keine Metallgegenstände auf der Kochmulde ab.
- Halten Sie während des Betriebs der Kochmulde oder wenn diese gerade abgeschaltet wurde Kinder vom Gerät fern.
- Eventuelle Reparaturen oder Eingriffe dürfen ausschließlich von Fachpersonal vorgenommen werden.
- Die Stromkabel von anderen elektrischen Geräten in der Nähe des Kochfeldes dürfen nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.
- **Schalten Sie die Kochplatten/Kochzonen nur ein, wenn Kochgeschirr auf ihnen steht.**

- Lassen Sie die Kochmulde beim Braten nicht unbeaufsichtigt. Brandgefahr.
- Verschieben Sie Töpfe zur Vermeidung von Kratzern nicht auf der Kochmulde.
- Zucker oder zuckerhaltige Substanzen dürfen nicht mit der Kochmulde in Berührung kommen. Reinigen Sie die Kochmulde bei Bedarf sofort gemäß den Pflege- und Wartungsanweisungen im vorliegenden Handbuch.
- Wenn die Kochmulde mit Halogenkochzone ausgestattet ist, sollten Sie es vermeiden, längere Zeit in die Halogenröhren zu schauen.
- Zur Vermeidung von dauernden Beschädigungen der Glaskeramikoberfläche sollten Sie nie folgende Kochutensilien verwenden:
  - Töpfe mit unebenem Boden;
  - Metalltöpfe mit Emailleboden.
  - Nach Beendigung des Kochens drücken Sie die Taste ⏻.

Hinweis: Die Induktionszonen arbeiten nicht, wenn das Kochgeschirr nicht die korrekten Abmessungen hat und daher vom Magnetsensor nicht erkannt wird.
Wird ein Topf oder eine Pfanne von der Kochzone genommen, schaltet sich diese sofort ab und ein **U** wird angezeigt.
- Die Kochzone schaltet sich erst wieder ein, wenn dasselbe oder ein anderes passendes Geschirr darauf gestellt wird.

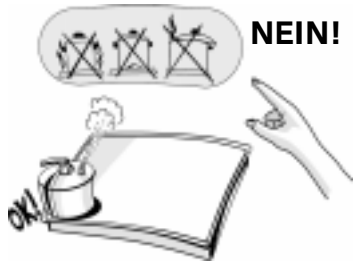
UM DIE BESTEN ERGEBNISSE ZU ERZIELEN:
- Stellen Sie das Geschirr stets mittig auf die eingezeichneten Kochzonen.

KOCHTIPPS

Position	Passend zur Zubereitung von
5-9	kochendem Wasser, Teigwaren, Reis und Suppen.
7-8	Bratkartoffeln und Fleisch (z.B. Gulasch).
7-8	Kroketten, Filet, Steaks, Cordon Bleu.
6-8	Hackfleisch, Geschnetzeltes, Omelettes, Hackbällchen, Fischkroketten und Zwiebelringen.
6-8	Leber, Eier und Pfannkuchen.
5-7	Kochkartoffeln und Aufläufe.
4-7	Gemüse und gekochtem Fleisch.
4-7	Milchreis.
3-7	geringen Mengen Kartoffeln und Gemüse und zum Aufwärmen von vorgekochten Speisen.
2-4	Omelettes mit Sahne, Eier, Sauce Hollandaise, zum Warmhalten, Schmelzen von Butter, Schokolade oder Marmelade.
H	Die Restwärmeanzeige leuchtet automatisch auf, wenn eine Kochzone abgeschaltet wird (je nach Restwärme der entsprechenden Zone).

ENERGIESPARTIPPS

- Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen, deren Bodendurchmesser dem der Kochzone entspricht.
- **Verwenden Sie auf den beiden Induktionszonen nur magnetisches Geschirr mit flachem Boden.**
- Benutzen Sie möglichst immer einen Deckel. Dadurch können Sie mit niedrigerer Einstellung kochen und sparen Energie.
- Kochen Sie Gemüse und Kartoffeln mit wenig Wasser, um Energie zu sparen.
- Ein Dampkochtopf spart noch mehr Energie und erfordert kürzere Kochzeiten als normales Geschirr.



Sicherheit

1. Nach Gebrauch und wenn die Kochmulde abgeschaltet ist, zeigt ein Restwärmeindikator für jede Kochzone, die noch gefährlich heiss ist, ein **H** (heiss) an. Das **H** leuchtet solange, bis eine erträgliche Temperatur der Kochzone (etwa 60 °C) erreicht ist.
2. Eine automatische Abschaltfunktion schaltet die Kochmulde aus, wenn diese aus **Versehen** nicht von Hand abgeschaltet wurde. Mit den normalen Bedientasten kann die Mulde jederzeit wieder eingeschaltet werden.
3. Zum Schutz der Elektronik besitzt die Kochmulde einen Sensor, der ständig die Temperatur in den Schaltkreisen überwacht. Im Fall einer Überhitzung schaltet die Kochmulde automatisch ab, bis eine sichere Temperatur erreicht ist.
4. Um zu verhindern, dass Kinder oder andere Personen die Kochmulde unsachgemäß oder versehentlich (z.B. beim Reinigen) einschalten können, besitzt die Kochmulde eine Kindersicherung, die Schlüsseltaste. Durch Drücken der Taste ist die Kochmulde gesperrt und eine rote LED leuchtet auf.
5. **Achtung!** Ist die Glaskeramik beschädigt, schalten Sie die Kochmulde ab, um elektrische Schläge zu vermeiden und verständigen Sie den zuständigen Kundendienst.

PFLEGE UND WARTUNG

Reinigen Sie die Kochmulde nach jedem Einsatz, wenn sie abgekühlt ist. Dies vermeidet Schmutzablagerungen und erleichtert das Reinigen.

- Verwenden Sie ein sauberes Tuch/Küchenpapier und ein Hand-Geschirrspülmittel oder spezielle Reinigungsmittel für Glaskeramik-Kochfelder.
- Entfernen Sie hartnäckigen Schmutz mit dem mitgelieferten Schaber und Spezialreinigern.
- Lassen Sie übergelaufene Speisen nicht antrocknen.
- Entfernen Sie übergekochte zuckerhaltige Speisen (wie Karamell, Obstsaft, Marmelade usw.) oder Zuckerspritzer mit einem Schaber.
- Benutzen Sie keine Scheuermittel, Bleichlauge, Backofensprays und Metallschwämmchen.

Die Kochmulde sollte regelmäßig mit den im Handel erhältlichen Spezialpflegemitteln behandelt werden

ERST EINMAL SELBST PRÜFEN

Die Glaskeramik-Kochmulde funktioniert nicht:

- Haben Sie die Tasten entsprechend den Anweisungen im Abschnitt “Hinweise zur Bedienung” bedient”?
- Ist der Strom eingeschaltet?
- Haben Sie die Mulde sorgfältig nach dem Reinigen abgetrockent?

1. Leuchtet beim Einschalten einer Kochzone das Symbol “**F**” auf, verständigen Sie den zuständigen Kundendienst.
2. Leuchtet beim Einschalten der Kochmulde eines der folgenden Symbole auf:
   E -13 E-22 E-27 E-28 E-29
   verständigen sie den zuständigen Kundendienst und geben das abgelesene Symbol durch.
3. Wenn die Turbostufe nicht funktioniert, ist die Temperatur innerhalb des Geräts zu hoch. Warten Sie ein paar Minuten, bis die Temperatur abgesunken ist oder kochen Sie ohne Turbostufe weiter (max. Stufe 9).

Gebläse
Die Kochmulde besitzt ein zweistufiges Kühlgebläse, das sich je nach Innentemperatur einschaltet. Erreicht die Kochmulde einen Strombedarf, der alle eingeschalteten Kochzonen übersteigt, wird sie automatisch heruntergeregelt oder schaltet sich ganz ab. Nach einem bestimmten Zeitraum schaltet sich die Mulde wieder ein und erhitzt die Zonen erneut.

Wichtig!
Wenn sich die Kochmulde nach Gebrauch nicht abschalten läßt, trennen Sie sie sofort vom Stromnetz.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen

1. Versuchen Sie das Problem entsprechend den “Anleitungen zum Auffinden von Störungen” selbst zu lösen.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht oder erneut auftritt, rufen Sie bitte den Kundendienst an.

Sie benötigen dabei folgenden Angaben: Kurze Beschreibung der Störung,

- Gerätetyp und Modellnummer,
- Die Servicenummer (Ziffer hinter dem Wort “Service” auf dem Typenschild) befindet sich auf der Unterseite der Kochmulde oder im Blatt zur Produktbeschreibung. Die Servicenummer befindet sich auch im Garantiebuch,
- Ihre vollständige Anschrift und Telefonnummer.

Sollte eine Reparatur erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den **Kundendienst eines Vertragshändlers,** wie in den Garantiebestimmungen festgelegt.

In dem unwahrscheinlichen Fall einer Arbeit oder einer Reparatur, die **nicht von einem Techniker des Kundendienstes** ausgeführt wird, lassen Sie sich eine Bescheinigung für die ausgeführte Arbeit ausstellen und bestehen Sie auf Verwendung von **Originalersatzteilen**.

Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann die Sicherheit und die Qualität des Produktes beeinträchtigen.

SERVICE 0000 000 00000

MONTAGE

Montage

Kochmulde

- **Die Kochmulde muss in eine 20 bis 50 mm tiefe Arbeitsfläche eingesetzt werden.**
- **Zwischen Kochmulde und Ofen dürfen keine Querschienen, Winkel usw. sein.**
- **Wenn die Kochmulde neben einer Säuleneinheit installiert wird, müssen Sie einen Abstand von mindestens 100 mm zum Rand der Kochmulde lassen.**
- Bringen Sie in der Arbeitsplatte einen Ausschnitt mit den in den beiliegenden Produktangaben aufgeführten Abmessungen an.
- Setzen Sie das mitgelieferte Dichtungsprofil (falls es noch nicht eingesetzt ist) ein, nachdem Sie die Oberfläche der Kochmulde sorgfältig gesäubert haben.

Wichtig

Wir empfehlen Ihnen Folgendes, um die elektronischen Schaltkreise nicht zu überhitzen und Schäden zu vermeiden:

- **Bauen Sie die Kochmulde nicht neben Spül- oder Waschmaschinen ein, damit der Kontakt mit Dampf oder Feuchtigkeit nicht die elektronischen Schaltkreise beschädigt.**

Der (von uns hergestellte) Ofen muss über ein Gebläse verfügen, um elektronische Teile so gut wie möglich zu schützen, **wenn die Kochmulde über dem Ofen montiert ist.**

A. Besteht Ihre Arbeitsplatte aus Holz, verwenden Sie zur Montage die mitgelieferten Klemmfedern und Schrauben.

- Positionieren sie die vier Klemmfedern (**A**) wie gezeigt und in den angegebenen Abständen.
- Befestigen Sie die Klammern mit den 4 Schrauben (**B**).
- Setzen Sie die Kochmulde in die Arbeitsplatte ein (siehe Abbildung).

B. Besteht die Arbeitsplatte aus Marmor oder anderem Material (Kunststoff, Keramik, Stein, o.ä.), verwenden Sie entsprechende für das Material geeignete Klammern.

Setzen Sie die Kochmulde in die Arbeitsplatte ein.

Positionieren Sie die vier Klammern (**C**) wie gezeigt und entsprechend der Dicke der Arbeitsplatte.

Fixieren Sie die vier Schrauben (**E**) in den Bohrungen (**D**).

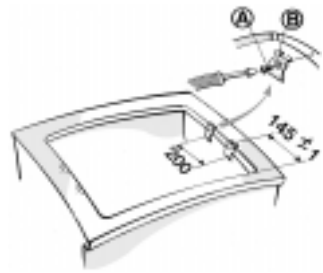
Wichtige Hinweise zur Kühlung der Elektronik.

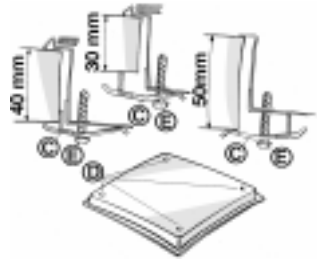
Um eine Überhitzung des Elektronikmoduls zu vermeiden, was zu geringerer Kochleistung führt, montieren Sie die Kochmulde wie nachfolgend beschrieben.

Befindet sich unter der Kochmulde eine Schublade, muss der Abstand "**F**" mindestens 5 mm betragen.

Soll ein Backofen installiert werden (der ebenfalls von uns geliefert werden und ein Kühlsystem besitzen muss), muss der Abstand "**F**" mindestens 20 mm betragen.

Wenn unter dem Induktions-Kochfeld ein Backofen vorgesehen ist, benutzen Sie das Kochfeld bitte nicht, während der Ofen sich pyrolytisch selbst reinigt.





KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Diese Kochmulde ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und entspricht den EG - Richtlinien 89/109.
- Diese Geräte sind ausschließlich für die Verwendung als Kochgeräte bestimmt. Jeder andere Gebrauch (z.B. das Heizen von Räumen) ist als bestimmungsfremd und somit als gefährlich anzusehen.
- Diese Geräte werden in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien entworfen, hergestellt und verkauft:

- Sicherheitsvorschriften der EG - Richtlinie "Niederspannung"" 73/23;
- Schutzvorschriften der EWG-Richtlinie "EMV 89/336;
- Vorschriften der EG - Richtlinie 93/68.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Bevor die Kochmulde an das Stromnetz angeschlossen wird.

Die Kochmulde muss von einem Fachmann installiert werden, der mit allen gängigen Sicherheits- und Montagevorschriften vertraut ist.

Die Spannung auf dem Typenschild muss der Spannung des Stromnetzes in Ihrer Wohnung entsprechen.

Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben; daher müssen alle Leitungen und Anschlüsse entsprechend dimensioniert sein.

Stellen Sie sicher, dass die Kochmulde korrekt geerdet ist. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden am Gerät oder Verletzungen von Personen oder Haustieren, wenn die oben genannten Vorschriften nicht eingehalten werden.

Verwenden Sie für den Anschluss das mitgelieferte HO5RR-F-Kabel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle:

Betriebsspannung	Leiter (Anzahl und Abmessungen)
230 V	3 X 2,5 mm^2 min

Die Kochmulde muss mit einem Unterbrecherschalter für alle Pole ausgerüstet sein, der die Leitungen mindestens 3 mm voneinander trennen kann.

Achtung: Das Stromkabel muss lang genug sein, dass die Kochmulde bequem aus der Arbeitsplatte entfernt werden kann und so verlegt werden, dass es nicht durch Kontakt mit dem Muldenboden erhitzt oder beschädigt wird.

Klemmenanschlüsse

Hinweis: Das Erdkabel (gelb/grün) muss an die Symbolklemme angeschlossen werden und länger als die anderen Litzen sein.
-Schließen Sie die einzelnen Litzen entsprechend dem auf den Geräteboden aufgedruckten Diagramm an.
-Befestigen Sie das Stromkabel (**B**) mit der Kabelklemme. Schließen Sie den Deckel (**A**).
Nach dem ersten Einschalten und bei jedem Ein-/Ausschalten wird kurz ein Symbol (z.B. E-00, E-01, E-02) angezeigt.